

Шумадијска ракија

Rakia of Šumadija



КРАГУЈЕВАЦ
градска туристичка организација

www.gtokg.org.rs

Шумадијска ракија

Rakia of Šumadija



Крагујевац • Kragujevac 2021

УВОД

Срби се као народ могу похвалити првом европском цивилизацијом културе Винча, дичити се са седамнаест царева Рима, те царством Душана Силног и поносно рећи да су историјом, бранећи насушно, срушили три империје, да им је народна поезија велика као „Илијада“ и „Одисеја“ старог Омира и да су једини на свету код којих важи правило

*„Пиши као што говориш –
читај као што је написано“*

да су у свим светским ратовима, по правди Бога били на страни победника, да су свету изнедрили Теслу, Пупина, Миланковића, нобеловца Андрића, да имају златне спортисте, међу којима је и најбољи светски тенисер, Новак Ђоковић. Међутим, најстарији и најдуготрајнији „бренд“ којим се Срби могу похвалити, без икакве сумње, била је и остала српска ракија.

Срби са њом прослављају рођење детета, своје у свету аутентичне „крсне славе“, позивају у кићене сватове, сипају на земљу за душу покојника, зазивају Бога здравицама, лече душу и тело и тешко је навести весео или тужан догађај у њиховим животима, у коме истовремено није присутна, незаobilазна ракија.

Срби као гостољубив народ, ракијом која говори све језике, дочекују добронамерне гости одакле год да долазе. На растанку, за успомену, као благо поклањају стакло национално-традиционалног, по својој снази и благодатном својству, без премца јединственог, воћног, жестоког алкохолног пића.

И заиста, у чашици ракије може се осетити мирис босилька, љубичице, укус лета и јесени. Првим гутљајем може се зачути у ушима брујање пчела и топлином у stomaku осетити трнци по телу, док се поглед наједном бистри, као благотворни ваздух након кише.

Ракија је нераскидива нит, која попут пупчане врпце везује Србине за земљу од које је потекао и од ње живео, поштујући је и бранећи као највећу вредност, вечну љубав, каквом се воли мајка.



Историја ракије

Дестилација, као начин раздавања течне смеше хемијских једињења, физичким процесом испарања, потом кондензиовања њених састојака, позната је још у старом Египту када се примењивала на ароматичном биљу у циљу добијања парфема и уља, за балсамовање фараона.

Када је у питању простор хелмског полуострва (Балкан), познато је да су Трачани, још пре доласка Јелина, гајили винову лозу, и поред вина, правили производ од комине, то јест, од остатака исцеђеног грожђа ферментацијом добијали, вероватно најстарију ракију на свету, комовицу.

Колико је таква врста алкохола била значајна за антички свет, његову религију, културу и духовност, говори нам и податак да су стари Грци по комовој ракији назвали и књижевни правац шаљивог карактера, данас познат као комедија.

Наиме, ова врста књижевног дела води своје порекло из религиозних процесија у славу трачког божанства Диониса (касније римског Бахуса), чији су се учесници под дејством алкохола, уз музику и песму, кретали необуздано плешићи као у трансу и својим лудоријама изазивали смех код посматрача.

Грчка реч, преузета од Трачана, комос, управо се односила на такву поворку и додавањем речи ода (песма), настала је реч комедија.

Традиција спрavlјања комовице траје и у средњем веку, где се код српских жупана, затим краљева и царева, између осталог, користи као лек.

У законику Цара Душана налазимо следеће речи:

„Пијаница откуда иде и изазива кога или посече или окрвави, а не досмрти, таковому пијаници, да му се око извади и рука одсече. Ако ли пијан задере или капу кому скине или другу срамоту учини, а не окрвави, да га бију, да се удари штаповима стом пута и да се вргне у тамницу, а потом да се изведе из тамнице и да се опет бије и пусти.“



Већ са продором Османлија на Балкан, код нас стижу бакарни казани (турски казган), као и нове врсте воћа, међу којима дуња и кајсија, па и реч "раки", санскритског порекла, од које настаје нама познато име алкохолног пића - ракија.

У време Милоша Обреновића улаже се много у развој шљиварства, тако да извоз шљива постаје уносан посао. Све до 1864. шљиве су коришћене углавном за производњу ракије и пекmez-а, а од тада почиње и њихово сушење. Сушена шљива била је намењена пре свега трговини.

Међутим, тек од 1878. године, када је у Србији већина винограда уништена "филоксером" (трсна уш), шљиварство доживљава експанзију кроз трговину плодом и ракијом шљивовицом.

Још у 18. веку, који је добио назив „ракијски век“, по први пут се пило више ракије него вина, постављајући темеље за каснији ракијски процват. Тај се тренд наставио све до нашег времена, када се у последњих неколико деценија јављају мала, породична предузећа, која почињу да произведе ракију на традиционални начин.

У ходу са науком, користе се боље сорте воћа и сви се воде девизом „што у уста, то у ракију“, мислећи на квалитет воћа, које би требало користити производњи.

На нама је једино да их посетимо и сами се уверимо.



The history of rakia

Distillation, as a method of separating liquid mixtures of chemical compounds through physical evaporation process and then condensation of its ingredients, was familiar even in Ancient Egypt, when it was used for aromatic herbs in order to produce perfumes and oils for embalming of pharaohs.

When it comes to the region of Helm Peninsula (the Balkans), it is known that Thracians, even before the arrival of Hellens, grew grapevine and, aside from wine, made products from grape pomace, i.e. through fermentation of remains of crushed grapes they created probably the first rakia in the world – komovica.

The proof of how significant this type of alcohol was for the Ancient world and its religion, culture, and spirituality is the fact that the Ancient Greeks named a humorous literary genre after komovica, known today as comedy.

Namely, this type of literary piece originates from religious processions for the glory of a Thracian deity Dionysus (later Roman Bacchus), in which participants, under the influence of alcohol, would move uncontrollably and dance with music and song as in trance, and cause the onlookers' laughter with their escapades.

The Greek work komos, adopted from Thracians, was related to such processions, and by adding the word oda (song) the word comedy was born.

The tradition of creating komovica was present in the Middle Ages, when Serbian župans, and then kings and emperors used it, among other things, as medicine.

In the code of Emperor Dušan we find the following:

"If a drunkard comes from somewhere and challenges someone or cuts or spills their blood, and does not kill them, such a drunkard should have his eye gouged and his hand cut off. If a drunkard tears or takes off someone's hat or otherwise brings shame, and does not spill their blood, he is to be beaten, hit with clubs a hundred times and thrown into dungeon, and then taken out of the dungeon and be beaten again, and then let go."

When the Ottomans breached into the Balkans, they brought us copper stills (Turkish - kazgan), as well as new types of fruit, among which are quince and apricot, and also a word of Sanskrit origin "raki", which became a familiar name of alcoholic beverage – rakia.

During the period of Miloš Obrenović plum production is greatly invested in and developed, making plum export a profitable business. Until 1864 plums were mainly used for production of rakia and jam, and since then they were dried. Dried plums or prunes were meant primarily for trade.

However, only from 1878, when most vineyards in Serbia were destroyed by "phylloxera" (grapevine aphid), plum production has expanded through product trade and plum rakia called šljivovica.

In the 18th century, which was also named "the century of rakia", rakia was consumed more than wine for the first time, setting foundation for subsequent bloom of rakia. This trend has continued to our time, when in the past few decades small, family companies have appeared, which produce rakia by traditional methods. Alongside science, better types of fruits are used and everyone uses the motto "what goes in the mouth goes in rakia", referring to the quality of fruit, which should benefit the production.

We only have to visit and see for ourselves.

Печење ракије некада и сада

Од давних времена људи су се окупљали око ватре, како би се заштитили од хладноће или хранили јелом, припремљеним на кућном огњишту. Међутим, окупљање око ватре за печенje ракије, још од првих глинених казана, имало је за нашег човека посебну драж и велики друштвени значај.

У почетку су, као што је поменуто, казани прављени од глине имали дрвену лулу и импровизовану табарку без хлађења, те су тиме и губици драгоцене течности били велики. Неретко се дешавало да придошли дегустатори до завршетка процеса попију добар део дестилата, па је домаћину мало шта остајало за чување. Да је ово био чест случај, говоре нам и стихови шаљиве народне песме у извођењу Предрага Живковића Тозовца:

*„Чича пеће ракију, затворио авлију.
Један безобразан, сакри се за казан,
Па му поти ракију.“*

Доласком турских бакарних казана, а нешто касније увозом аустоугарских, а посебно француских казана „шарантског“ типа, ситуација се увељико поправља, како у квантитету, тако и у квалитету производа.

Такви казани, постављени на металне осовине са точковима, крећући се селима, од домаћинства до домаћинства, праћени свитом мајстора, помоћника, дегустатора и радознале дечурлије, уз непрестану грају и песму, убрзо добијају у народу омиљено име „весела машина“.

Када је престолонаследник Александар прописао Уредбу о заштити индустриске својине, први регистровани патент у Србији био је казан за печенje ракије, проналазача Милана Т. Јовановића, казанџије из Новог Сада.

Након Другог светског рата појављује се машински казан, који остаје у употреби све до данашњих дана, посебно у кућној производњи и у народу познат као "лампек".



Making rakia - then and now

In ancient times people would gather around a fire to protect themselves from the cold or ate food prepared on a house hearth. But gathering around fire to make rakia, ever since the first clay stills, had a special charm and great social significance for our people.

As was mentioned, at first stills made of clay had a wooden pipe and an improvised condenser without cooling, so the losses of the precious liquid were great. It was often the case that the arriving testers would drink a fair portion of the distillate by the end of the process, leaving very little for the householder to keep. The frequency of this case was displayed in the lines of a humorous folk song as performed by Predrag Živković Tozovac:

“Grandpa’s making rakia, he has closed his gates. An insolent guy hid behind the still, and drank grandpa’s rakia.”



With the arrival of Turkish copper stills, and a bit later, after importing Austro-Hungarian, and especially French “Charentais” stills, the situation is greatly improved both in quantity and in quality of the product.

Such stills with metal axles with wheels, while moving through villages from household to household, followed by an escort of craftsmen, assistants, tasters and curious children with constant tumult and song, soon got their favorite name among the people – “the happy machine”.

When the Crown prince Aleksandar prescribed the Provision on Protection of Industrial Property, the first registered patent in Serbia was the rakia still, by the inventor Milan T. Jovanović, a coppersmith from Novi Sad.

After World War II a machine still appears which is used even today, especially in private production, commonly known as “lampek”.





Врсте ракија

Раџа, мученица, лъута, шљивка, жестина, маћадо, громовача, блага, готивица, брља, лъульча, побрљавка... Као што је много народних имена од миља, тако постоји и доста врста ракије, од којих ћемо овде поменути само оне, које су код нас највише заступљене.

Две су основне врсте:

- обична (мека), добија се првом дестилацијом и са мањим процентом алкохола;
- препеченица (лъута), која се добија дестилацијом меке: има више степени или гради и може да садржи преко 45% алкохола.

Ракију је могуће произвести од сваког воћа које садржи шећер, из којег ферментацијом настаје алкохол, као и од других ратарских сировина.

Зависно од тога, ракије се даље деле на:

- ракије од воћа;
- ракије од грожђа;
- ракије од шумских плодова;
- ракије од житарица;
- ракије од осталих пољопривредних сировина.

У Србији се најчешће праве ракије од воћа, и то:

- од коштичавог воћа – шљиве (шљивовица), кајсије (кајсијевача), вишње (вишњевача);
- од јабучастог воћа – јабуке (јабуковача), дуње (дуњевача), крушке (крушковача, или виљамовка);
- од јагодичастог воћа, као што су јагоде, малине, купине, рибизле, боровнице.

Код врсних познавалаца и конзумената, статус најбољих имају следеће ракије: Шљивовица; Дуњевача; Крушковача (Виљамовка); Кајсијевача; Лоза; Комовица; Вишњевача; Клековача; Ораховача; Медовача.

Дуњевача

Ракија од дуње нема дубоку традицију као шљивовица, али својим богатством укуса и мириза, све више стиче популарност и осваја пробирљиво тржиште.

Њена арома зреле јесени и благотворни утицај на људска чула, сврставају је раме уз раме са најбољим ракијама на свету.

Ако желите да се макар на кратко вратите у детињство и распусте проведене у селу, већ првим гутљајем ове ракије, сетићете се бакине собе и миомириса крупних плодова дуње на старом креденцу.

Dunjevača (Quince)

The quince rakia doesn't have a deep tradition like Šljivovica, but with its plethora of taste and smell it's gaining popularity and the favor of a picky market.

Its aroma of late autumn and beneficial effect on human senses put it side by side with the best types of rakia in the world.

If you want to go back to your childhood and country holidays at least for a short while, with the first sip of this rakia you will remember grandma's room and large fragrant quince fruits on the old cupboard.

Крушковача

Ракија од крушке у народу је позната под називом Виљамовка. Данас се у свету, а и код нас све више траже ракије произведене од чистих сорти, па је тако и Крушковача добила своје завидно место на тржишту.

Најпознатије сорте за производњу ракије су: Виљамовка и Бошкова бочица.

Kruškovača (Pear)

A pear rakia also commonly known as Viljamovka (Williams pear). Today, both globally and in our country, rakias made of pure varieties of fruit are increasingly sought after, so Kruškovača has its own enviable place on the market.

The most famous varieties for making rakia are: Viljamovka and Boškova bočica.



Кајсијевача

За прављење ракије од кајсија користе се, као и када се ради о прављењу ракије од осталог воћа, углавном плодови који због свог лошег изгледа, услед механичких оштећења, натрули или презрели, немају комерцијални значај као свеже или прерађено воће.

Kajsijevača (Apricot)

Fruits that don't have commercial significance as fresh or processed fruit due to unpleasant look, mechanical damage, rotting or over-ripeness are usually used for production of apricot rakia, the same as with other types of rakia.

Лозовача (Лоза)

Производи се муљањем бобица племенитих врста грожђа, као што су мускат - хамбург и друге уз одвајање петељки, алкохолним врењем комплетног неоцеђеног кљука, а затим његовом дестилацијом. После одлежавања, лозовача се пушта на тржиште безбојна, а ређе са златно жутом бојом коју добија сазревањем у храстовим бурадима, са јачином 44%.

Lozovača (Grape)

It is produced by mixing berries of noble varieties of grapes, such as Muscat Hamburg and others, separating stems, alcohol fermentation of the complete unstrained pomace, and then its distillation. After maturing, lozovača is sold colorless, less often with golden yellow color gained by maturing in oak barrels, with 44% alcohol by volume.

Комовица

Ракија која се производи вековима од комине грожђа која остаје после цеђења вина.

Komovica (Komova)

Rakia made for centuries from grape pomace which remains after making wine.

Вишњевача

Домаћа ликер ракија добијена додавањем Лозе или Комовице у сируп који се прави од плода вишње са шећером.

Višnjevača (Cherry)

Homemade liqueur rakia made by adding Loza or Komovica into syrup made from cherries and sugar.

Клековача

Специјална воћна ракија добијена додавањем екстракта клеке у шљивову ракију.

Klekovača (Juniper)

A special type of fruit rakia made by adding juniper extract into plum rakia.

Ораховача

Ликер добијен убаџивањем младих, зелених ораха у Лозову ракију.

Orahovača (Walnut)

A liqueur made by putting young, green walnuts into Loza rakia.

Медовача

Древна ракија у категорији ликера, која се добија дестилацијом раствора меда и воде, након ферментације од два месеца.

Medovača

An ancient rakia in the liqueur category, made by distilling a solution of honey and water fermenting it for two months.





Слагање хране и шића

Када је неког деду из Шумадије новинар питао шта мисли о лошем утицају алкохола на људско здравље, он је одговорио:

- Синко, нико није умро што је пио, него што није мезетио.

Свима се десило да нам у кућу сврати неочекивани гост, или се драги пријатељ у посети мало дуже задржи уз "чашицу разговора", па да том приликом на брзину припремимо такозвано мезе, јер сви знамо да се уз "ракијцу" огладни, као и да алкохол брже "ухвати" человека, ако је пије на празан стомак. Насећка се сувог меса, сланинице, обари се неко јаје, нареже сир, повади туршија и кисели краставчићи, те се дружење настави уз задовољство, без бојазни да ћемо саплићући се опијени, испратити веселог госта.

Код нас се одомаћило мишљење да се ракија пије као аперитив пре јела, а после прелази на вино, шприцер или пиво. Међутим, не само да није пожељно мешати алкохолна пића, већ је извесно да се ракија, за разлику од других "жестина", као што су виски, водка или џин, може конзумирати све време док обед траје, а код оних издржљивијих, чак и након њега.

Наиме, енолог Никола Биорчевић, пионир у упаривању ракије и хране, недавно је у Крагујевцу одржао промоцију смелих и до сада нигде на свету виђених комбинација, постављајући тиме изазов и другима да се позабаве овом сладокусном проблематиком.

По његовој препоруци, као аперитив, прво се служи траварица, ракија на бази шљиве са шеснаест ароматичних лековитих трава, која отвара апетит.

Затим кајсијевача уз куглице моцареле, укуван сос од кајсије и прелив од бундеве, или тост са неким блажим сирним намазом и сувом кајсијом.

Виљамовка иде са печеном крушком, пуњеном сиром едамером, као и моцарела уз кришке сушене крушке. Правило је да су уз кајсију, виљамовку и дуњевачу млади сиреви неутралног укуса увек добар избор.

Са дуњевачом се најбоље слаже тиквица пуњена сосом од меса и соје, или полумасни сир гауда, као лагано мезе.

Уз шљиву препеченицу одлично иду месо и одлежали сиреви: рецимо, ћурећи филе и прелив од горгонзоле. А која ће врста меса и на који начин бити спремљена, велико зависи од старости саме ракије.

Тако уз шљивовицу одлежала десет година, са аромом дима, повученом из храстових бурића, најбоље ће лећи бифтек са роштиља, сервиран са сосом од зеленог бибера, или као лаганија варијанта, сuve шљиве обавијене пршутом.

За шљивовицу старију од петнаест година, препорука је димљена вешалица у сосу од сувих шљива.

А за сам крај, уз крем торту од ваниле као дезерт, неизоставно ће лећи чашица слаткасте медоваче.

За разлику од других пића, справљених од пшенице, кукуруза или кромпира, наше се ракије праве од чистог воћа и због тога их је могуће упарити са разним врстама хране.

Будите храбри и покушајте да осмислите своје омиљене комбинације, имајући у виду да је умереност мајка мудрости.

Пустите машти на вољу и „buon appetito!”

Matching food and drinks

When a journalist asked an old man from Šumadija about his opinion on negative effects of alcohol on human health, the man said:

- My boy, no one ever died because they drank, but because they didn't eat their snacks.

We've all had a situation when an unexpected guest visits us, or a dear friend stays a bit longer with "a glass of talk", and when on that occasion we quickly prepare the so-called snacks, because we all know that rakia makes you hungry, and that alcohol "hits" a man faster if consumed on an empty stomach. We cut up some meat, bacon, boil and egg or two, slice some cheese, take out pickled food and gherkins, and socializing can continue in pleasure, without fear that we will say goodbye to the happy guest while tripping over from intoxication.





There is an established opinion in our country that rakia is consumed as an aperitif before a meal, after which we go to wine, spritzer or beer. However, not only is it unadvisable to mix alcoholic drinks, it is also certain that rakia, unlike other “hard” drinks such as whiskey, vodka or gin, can be consumed during a meal, and in the case of sturdier persons, even after it.

Namely, the enologist Nikola Biorčević, a pioneer in pairing rakia and food, recently in Kragujevac held a promotion of daring and globally never-before-seen combinations, thus inviting others as well to tackle this gourmet challenge.

By his recommendation, travarica is first served as an aperitif, a plum-based rakia with sixteen aromatic healing herbs, which stimulates the appetite.

Afterwards kajsijevača is served with mozzarella balls, boiled apricot sauce and pumpkin dressing, or a toast with mild cheese spread and dried apricots.

Viljamovka is served with baked pears stuffed with Edam cheese, as well as mozzarella with slices of dried pears. The rule is that with kajsijevača, viljamovka and dunjevača, fresh cheeses with neutral flavors are always a good choice.

Zucchini filled with honey and soy sauce goes best with dunjevača, or the medium-fat Gouda cheese as light snacks.

Meat and matured cheeses go great with plum prepečenica: for example turkey fillet and Gorgonzola dressing. Which type of meat and its method of preparation depends greatly on the age of rakia itself.

So, a grilled beef steak served with green pepper sauce, or a lighter variant of prunes wrapped in prosciutto will go best with šljivovica matured for ten years, with a smokey aroma, poured from oak barrels.

For šljivovica older than fifteen years, smoked pork strips in prune sauce is the recommendation.

And finally, with vanilla cream cake as dessert, a glass of sweet mead is indispensable.

Unlike other drinks made from wheat, corn or potatoes, our rakias are made from pure fruit which is why they can be combined with various types of food.

Be brave and try to think of your own favourite combinations, keeping moderation in all things.

Let your imagination run and “buon appetito!”



Кроз старе кафране

Нико поуздано не зна од када у Србији постоје прве гостионице, које се помињу још у народним песмама као крчме, или ме'ане, где се точе ракија и вино и служи се храна, али се зна да је прва кафана у Европи отворена баш у Београду, од стране Турака, далеке 1522. године.

Назив кафана настао је по кафи, коју су као омиљени напитак са собом донели турски освајачи. Све до данас, кафане су биле и остала значајно место у друштвеном животу српског народа. Свој процват кафране широм Србије доживљавају у 19. веку, за време владавине кнеза Милоша Обреновића. Захваљујући "књазу" и његовим законима, српско угоститељство тог времена постаје савршено уређено, тако да се тачно знало шта се сме, а шта не. Поменутим законима било је одређено од којег материјала треба да се граде, које квадратуре морају бити, колико жена сме да служи у једном таквом објекту и слично.

"За разлику од данашњих кафића, тадашње кафаре су биле скромних димензија, у њима је најчешће било не више од три-четири стола, а плафон је био тако низак да гости углавном не би могли да се исправе у њима" (из књиге Видоја Голубовића – "Кафаре и механе старог Београда"). Механе и кафаре брзо су постале стециште културног, политичког и привредног живота. У њима су паљене прве сијалице, увођени први телефони, организоване скупштине, склапали се послови, писале песме и планирали преврати. У кафарнама су биле извођене прве позоришне представе и филмске пројекције.

"Кафана није саставилиште поднапитих људи раскалашног понашања. Ту се не окупљају само бадавације и боеми. Госте кафара чини читав низ људи најразноврснијег расположења и понашања.



Захваљујући Тополивници, Крагујевац је још тада био раднички град који се по структури становништва разликовао од осталих градова у тадашњој Србији. Тако из докумената о првим радничким демонстрацијама, познатим под именом "Црвени Барјак", из 1876. године, сазнајемо да се поред Крагујевачке општине, на месту данашњег Ватрогасног дома, налазила кафана "Код Јелена", у закупу Шандора Поповића, у којој је са својим оркестром гости забављао "бандист" (музичар) Павле Петровић. Хроничари тога доба забележили су да је, као чест гост у друштву адвоката Алемпија Савића, сликар и књижевник Ђура Јакшић, запослен као учитељ цртања у Гимназији, у овој кафани написао следеће стихове:

**"И још једна чаша, и још једна сека,
п' онда збогом крчмо, збогом занавека."**

Преко пута зграде Социјалног, на месту где је данас фонтана, налазила се кафана "Илиџа", у којој је на позив професора крагујевачке Гимназије, Владислава Каћанског и Радована Пејића, 1867. године позоришна трупа Паје Степића играла представе са свог репертоара: "Војнички бегунац" од Еде Сиглигетија, "Покондирена тиква", "Кир Јања", "Бој на Косову", "Смрт Стефана Дечанског" од Стерије Поповића, затим Николићев "Краљевић Марко и Арапин", "Наход и Даница", "Ђурађ Бранковић" од Карла Оберњака и нека друга дела, позната у то време. Године 1881. у тој кафани је одржан и организовани дочек Нove године.

Од других познатих кафана тога времена набројаћемо још Кафану "Париз", "Шишкову кафану" и "Талпару", а од њихових најчешћих посетилаца на првом месту Ђуру Јакшића, затим математичара Радована Пејића, Стевана Каћанског, Вулете Паштрмаца и професора Косту Вујића, по чијем је лицу Милован Витезовић написао роман "Шешир професора Косте Вујића".

Занимљиво је да између свих упамћених прича и анегдота, везаних за ово друштво ондашњих српских интелектуалаца, постоји заједнички пријатељ и највећи боем међу њима, Ђура Јакшић.

Једном приликом, док су до касно пијуцкали уз богато мезе, испредајући разне приче, шале и досетке, реч по реч, чашицу по чашицу, све гласније и жустроје, стигло се до оштрих речи, а затим и до физичког обрачуна између угледних професора

крагујевачке Гимназије Паштрмаца и Вујића, у коме је Коста извикао "дебљи крај", где се иако већ постављен за учитеља основне школе у Сабанти, као сведок нашао и Ђура. У архиву Србије сачуван је телеграм, који је већ сутрадан министру просвете упутио директор Гимназије Ђорђе Ђирић: "Синоћ су се у кафани свадили г. Вуле и г. Вујић, па је Вуле скочио, Вујића оборио и у сред кафане, пред светом, био ногама и газио."

Случај је лично ислеђивао начелник Министарства просвете Љубомир Ненадовић, а међу крунским сведоцима, нашао се наравно Ђура Јакшић, који је својим исказом стао на страну свог побратима Паштрмаца, као невиног и бесрамно изазваног. Изгледа да разрешењем овог инцидента професор Вујић није био нимало задовољан, судећи по представку који је нешто касније написао директору Гимназије, жалећи се да Паштрмац:

"... као у неком тријумфу једнако по вароши иде, размеђују се и ходом и ношњом, с једним рукавом од горње хаљине навученим, а другим заогрнут, притоведајући гди год кога срећне о делилуку своме, похваљиван при томе другим, њему подобним делијом господином Ђ. Јакшићем, бившим учитељем цртања при садашњој гимназији, с којим се и под руку вода."

На крају овог одељка ваља напоменути да се дух ових старих времена сачувао готово неокрњен, у свега неколико градских кафана, од који су најпознатије кафане "Балкан", "Стара Србија" и "Палигорић".

Through old inns

No one knows for certain when the first inns appeared in Serbia, which are mentioned in folk songs as taverns or me'ana-s, where rakia and wine are poured and food is served, but it is known that the first kafana (inn) in Europe was opened right here in Belgrade by Turks, in the far 1522.

The name kafana is derived from kafa (coffee), which was brought by Turkish conquerors as their favorite beverage. Ever since then, inns have been and remained a significant place in the social life of Serbian people. They bloomed all over Serbia in 19th century, during the reign of knez Miloš Obrenović. Thanks to the "knjaz" and his laws, Serbian catering of the time was perfectly arranged, and it was



clearly known what was allowed and what was forbidden. The mentioned laws determined from which materials the buildings should be constructed, how many women should serve in such a building, etc.

"Unlike modern cafes, inns of the time were modest in size, they had no more than three to four tables, and the ceiling was so low that guests usually weren't able to stand up straight in them" (from the book by Vidoje Golubović - "Inns and Taverns of Old Belgrade"). Taverns and inns quickly became meeting places of cultural, political and economic life. In them, the first light bulbs were turned on, the first telephones were installed, councils were organized, businesses were made, poems were written and coups were planned.

The first theatrical plays and movie projections were in inns.

"The inn is not a meeting place for drunken people who behave obscenely. It is not a place only for layabouts and bohemians. The guests of an inn are composed of an entire array of people with various moods and behaviors. There are people with different educations, professions, interests, different religions and political beliefs, different views on the world and life": Mile Bogdanović used to say, a bard of our "old town" music and a great bohemian.

The first inns in the new capital city of Serbia, Kragujevac, appear in 1820s. They were usually one-story houses with one large room where coffee and rakia were served, and a large backyard for parking carts, where stables for horses were also situated.

As the capital, Kragujevac was the center of highest state authorities and their institutions, such as the National Office, General National Court of Serbia, which was also the Supreme Court for the state's internal affairs, and ministries founded in 1834.

Thus, there was a growing need for catering facilities which would accommodate members of Parliament, or "envoys", when they arrived for assembly sessions. In such situations, knez Miloš called inn owners and have them orders about which envoys they were to welcome and how to treat them.

With the growth of population, the number of inns grew as well, so in 1840s seventy two inns were recorded in Kragujevac, which at the time had a population of 2325 people.

In documents of knez's office there is also a preserved plea by one Kosta Jovanović to open an inn in Kragujevac from 1822.

It was also recorded that in this "Kostina kafana" ("Kosta's Inn") a French vice consular in Serbia, A. Duclaux stayed for several days. Also famous from this period was "Kneževa kafana" ("Knez's Inn") which was opened, on knez's recommendation, by Jevrem Obrenović, brother of Miloš Obrenović, in his residence; then there was "Musa Salina" inn, by the only Turkish man living in Kragujevac at the time, who was at the service of knez to translate correspondence with the Turks, as well as the inn "Sloga" ("Unity"), in which a post office was also situated for a time.

In the second half of XIX century, aside from typical inns for men, in Kragujevac also appeared hotels and locales which offered better fun and had richer cultural and entertainment programs whose contents attracted men and women alike. Well-visited balls and public life centers were organized there, away from the street, and into inns and hotels which have become gathering places for actors, writers, painters, musicians, and bohemians. The most visited inns were the ones where members of choir groups would gather, as well as officials, interns, craftsmen and traders.

After the capital was changed Kragujevac did not lose its political significance, since the Parliament of Serbia still held sessions there, and it remained a scene of different political ideas which had natural base among the populace of this town.

What Montmartre was for Paris, Greenwich Village for New York, Skadarlija for Belgrade, in Kragujevac that was the street which led from the Old Administration Building to Karađorđe street and Belgrade road (today – Kralja Petra street and Miloja Pavlovića street), where the town's inns, in a modern sense, were situated, founded from 1850 to 1880, when Kragujevac was rapidly expanding and forming into a city.

Thanks to the Cannon Foundry, Kragujevac was already a workers' city, whose population structure was different than other cities in Serbia at the time. From documents about first worker protests, known as "Crveni Barjak" ("Red Flag") from 1876 we found out that, aside from Kragujevac assembly, on the spot of today's Firefighters station was an inn called "Kod Jelena", leased by Šandor Popović, in which Pavle Petrović, a "bandist" (musician) would entertain guests with his orchestra. Chroniclers of the time have noted that Đura Jakšić, a painter and writer and a frequent guest of the lawyer Alempije Savić, while working as a drawing teacher in the High School of Kragujevac, wrote the following lines in this inn:

*"One more glass, And one more lass,
and then tavern, goodbye, forever goodbye."*

Opposite the Social building, where a fountain is today, was the tavern "Ilidža" where, in 1867 on request of Vladislav Kaćanski and Radovan Pejić, professors at the Kragujevac High School, a theatre troupe of Paja Stepić performed plays from their repertoire: "Vojnički begunac" by Eda Sigligeti, "Pokondirena tikva", "Kir Janja", "Boj na Kosovu", "Smrt Stefana Dečanskog" by Jovan Sterija Popović, then

Of other famous inns of that age we will list the inn "Pariz" ("Paris"), "Šiškova kafana" ("Šiško's Inn") and "Talpara", and of their most frequent visitors we will list Đura Jakšić in the first place, then the mathematician Radovan Pejić, Stevan Kaćanski, Vule Paštrmac and professor Kosta Vujić, who was the inspiration for the novel "The Hat of Professor Kosta Vujić" by Milovan Vitezović.

An interesting fact is that among all remembered stories and anecdotes about this company of Serbian intellectuals of that age there is a common friend and the greatest bohemian of them all, Đura Jakšić.

On one occasion, while drinking till late hours with a wealth of snacks, telling various stories, jokes and quips, word by word, glass by glass, louder and fiercer, there was an exchange of harsh words and then a physical conflict between the respectable professors of the Kragujevac High School, Paštrmac and Vujić, in which Kosta "got the short end of the stick", which was witnessed by Đura, although he was already employed as a teacher in an elementary school in Sabanta. A telegram is saved in the archive of Serbia, sent the next day to the Minister of Education by the principal of the High School, Đorđe Ćirić: "Last night at the inn Mr. Vule and Mr. Vujić were arguing, and then Vule jumped up, knocked Vujić down and kicked him and stomped him in the middle of the inn, in front of a crowd."

The case was investigated personally by the chief of Ministry of Education, Ljubomir Nenadović, and among crown witnesses was, of course, Đura Jakšić, who in his statement took the side of his friend Paštrmac as innocent and shamelessly challenged. It seems that professor Vujić was not pleased in the slightest with the resolution of this incident, judging by the petition which he later wrote to the principal of the High School, complaining that Paštrmac:

"...walks through town as if triumphantly, flaunting in swagger and dress, with one sleeve of his coat rolled up, and wrapped in the other, telling everyone he meets about his mad deed, praised by the other gentleman suitable for him, Đ. Jakšić, a former drawing teacher at this High School, with whom he walks about hand in hand."

We should mention at the end of this section that the spirit of these old times is preserved and almost untouched in only several city inns, the most famous of which are the inns "Balkan", "Stara Srbija" ("Old Serbia") and "Paligorić".



Лековита дејства ракије

Уместо данашњег "живели", некада се наздрављајући чашом у руци говорило "здрав си", а одговарало се "од Бога ти здравље". Те стога није чудо да се беседа, коју по обичају одржи домаћин када званице поседају за трпезу, управо назива здравица.

У нашем народу, сматра се да је ракија лек за многе болести, да крепи и јача организам. Највише се користила за испирање гуше, код стомачних тегоба, за чишћење рана и као једина анестезија при разним врло компликованим захватима народних лекара, кад боли зуб, уво, око или код тежих заразних болести као што је жутица, туберкулоза и друге.

У нашој етнолошкој литератури и сећањима старијих људи постоји велики број рецепата за лечење различитих болести, у којима ракија игра важну улогу. Неки од њих су одавно заборављени и више се не користе, али се доста тога примењује и данас.

У лечењу је народ највише користио препеченицу и комовицу, које се сматрају врло лековитим. Осим препеченице и комовице, за лечење су састављане и посебне врсте ракија, зване "траварице". Те су се ракије користиле за лечење одређених болести.

Ево неколико начина спремања "траварица": пелинковача се спровја тако што се на литар ракије препеченице стави једна шака пелина. Суд се прекрије и остави да стоји на сунцу 7 дана. Када преври, процеди се у боцу и пије се за апетит и стомачне тегобе, због чега је зову и стомаклија.



Ораховача се спровјаја тако што се у један литар ракије стави тридесет зелених орашића и остави да одстоји на сунцу 7 дана. После цеђења користи се као лек код оболења штитне жлезде. Ова је ракија јако лековита јер садржи велику количину јода.

Чистом ракијом, или са додатком других састојака, лечена су многа лакша оболења. Тако у једној старој књизи пише: "Ко не може да спава, треба пре него што легне, да попије мало комовице, па ће боље уснити."

Код гушоболе, врућице, главоболе и грознице, ракија је некада била једини и најбољи лек. Тако би, када некога заболи грло и добије температуру, првијали "ракијане облоге" – крпе умочене у топлу ракију, које се омотавају око врата и груди.

У околини Крагујевца "да би се неко излечио од грознице, требало је да попије једну чашу добре љуте и да се после добро утопли", или "тријутра пре јела, да пије по једну чашицу ракије у којој су три листа пелина, цела двадесет четири часа." У крагујевачкој Јасеници, лечили су грозницу на следећи начин: "Болесник да попије у речном виру пола литра љуте ракије и да мало постоји у њему док вода из тела извуче нечистоћу".

Такође, код лечења ватре, "огњица", мешало се пројино брашно са комовом ракијом, па се стављало на табане, а чарапе болесникove утапале ракијом и онда му се навлачиле на ноге". Главобоља се лечила првијањем ракијаних облога на чело.

Како професионалних стоматолога није било, народ је зубобољу лечио како је знао, а најчешће ракијом. Зубобоља је лечена испирањем оболелог зуба љутом ракијом или су

стављали облоге од топле, посљене ракије. "На оток од зуба треба првијати, два до три пута дневно, истуцану татулу, посугу јаком ракијом" (околина Крагујевца). И када се оболели зуб извади, рана се испере ракијом."

Од прве испечене ракије, (отуда назив "првенац") остављала се у свакој сеоској кући по једна флаша да стоји као лек. Овој ракији су придавана посебна лековита својства.

Хируршке интервенције наших народних видара, вршене су без било какве анестезије. Рањеник је једноставно везиван, помоћници су га држали, а видар је радио. Једини је анестетик била љута ракија, коју су му давали да пије како би лакше поднео болове.

При порођају, посебно код тежих случајева и породиља је напијана ракијом да би потпуно пијана лакше поднела болове и интервенције сеоских надрилекара и бабица. Одакле и долази израз: "Пијан, као мајка".

Многи од ових рецепата одавно су изашли из употребе, мада се неки и данас користе. Поред великог напредка медицине и доступности лекова и данас се у нашим селима, па и градовима употребљава ракија у лечењу прехлада, болова у грлу, зубу, уху, за дезинфекцију рана, посекотина итд.

Ракије "траварице" још увек се користе у лечењу тежих оболења. Када званична медицина затажи, човек се тражећи себи лека поново окреће традиционалним начинима лечења у којима ракија игра важну улогу.

Healing properties of rakia

Instead of today's "živeli" ("cheers"), we used to say with a glass in hand "zdrav si" ("be well") with the response "od Boga ti zdravlje" ("God's health to you"). Therefore it's no wonder that the speech, customarily held by the host once guests are sat at the table, happens to be called "zdravica" ("toast").

Our people consider that rakia heals many illnesses, invigorates and strengthens the body. It was mostly used as a gargle for sore throat, for stomach problems, for cleaning wounds and as the only anaesthetic in various highly complicated procedures of traditional doctors, e.g. for toothache, ear pain, eye pain, or for serious contagious diseases such as jaundice, tuberculosis, etc.

Шумадијски чај

Šumadija tea

Када од Светог Илије, Сунце постане све милије и температура крене да се спушта кроз кишовите јесени, хладне снежне зиме, људима није доволно да само утопле тело, већ пожеле да душу загреју и разгале. То је такође период српских слава, када рођаци и пријатељи, једни код других одлазе у госте, да се друже, провеселе и почасте мрсним или посним ђаконијама вредних, умешних домаћица.

А шта може по хладном времену пристиглог госта да загреје боље од чаја? Па наравно, врућа кувана ракија, у народу од миља названа Шумадијски чај.

И док се капе отресају од снега, свлаче тешки капути, вунени шалови, ослобођени влажних рукавица трљају промрзли прсти, пуцкета ватра у шпорету, извија се ваздухом миомирисни облачак алкохолног испарења из лонца, у коме се кува одабрана ракија.

Искусни је домаћин на тихој ватри растопио шећер до карамел боје, прелио га ракијом и додао воду за разблаживање, па вратио лонац на плотну до првог кључа, затим опет склонио, понављајући поступак неколико пута, да се ослободи метил алкохол, и са осмехом кренуо да налива чаше од једног децилитра, служећи своје хладноћом изморене госте, којима се већ након првог гутљаја волшебно враћа руменило.

Поуздано се може рећи да од Шумадијског чаја беже грипови, досадне кијавице, те није искључено да помаже и против нове пошasti, изазване корона вирусом.

Од срца Вам препоручујемо да се учинак овог топлог напитака и сами уверите, тако што ћете посетити манифестацију Шумадијска чајанка у оквиру сајма туризма, који се одржава сваког новембра у организацији ГТО Крагујевац.

„Та ракија врућа,
Лепо греје плућа.
Баш је прави рај
Шумадијски чај.“

“Lungs are nicely warmed,
With that hot rakia.
It's a real heaven
The tea of Šumadija.”

From the day of St. Illya, once the Sun becomes milder and the temperature starts dropping through rainy autumn and cold snowy winter, it is not enough for people to only warm up their bodies; they also want to warm up their spirits and to cheer up. This is, of course, the period of Serbian “slavas” (patron saint days), when cousins and friends visit each other to socialize, have fun, and enjoy fatty or non-fat treats made by hard-working, skilled housewives.

And what better way to warm up a guest arriving from cold weather than tea? Well hot boiled rakia of course, commonly called Šumadija tea by people.

And while snow is cleaned from hats, heavy coats and wool scarves are taken off, frozen fingers are rubbed after being released from wet gloves, a fire is crackling in a stove and through the air floats a fragrant cloud of alcohol vapors from the pot, in which selected rakia is being boiled.

The experienced host has caramelized sugar on low heat, covered it with rakia and added water for dilution, and returned the pot onto the stove until its first boiling, then removed it again and repeated this process several times to release methyl alcohol, and with a smile started to pour one deciliter glasses and to serve his cold-worn guests, their faces magically regaining their blush from the first sip. It can reliably be said that cold and boring sniffles run away from Šumadija tea, so it's not impossible that it helps against this new disease caused by the corona virus.

We wholeheartedly recommend to see the effects of this warm beverage for yourselves by visiting the manifestation Šumadija Tea Party within the Tourism Fair, organized each November by CTO of Kragujevac.



Флорес • Flores

Дестилерија • Distillery

На карти ракијског слива Шумадије, посебно место заузима компанија „Флорес“, која је, може се без претеривања рећи, учинила највише на светској промоцији српске шљивовице. Ово предузеће, основано далеке 1985. године, најбољи је пример спајања вишевековне породичне традиције у справљању алкохолних пића и најмодернијих достигнућа технологије везане за ову врсту производње.

Фабрика компаније "Флорес" у Дивостину код Крагујевца, може се похвалити најсавременијим техничким и технолошким решењима, каква постоје у свету, као и условима са највишим међународним стандардима, укључујући и овлашћену лабораторију за проверу квалитета, док се објекат за сазревање алкохолних пића у храстовим бачвама, налази у селу Каменица, на обронцима планине Рудник.

„Жута оса“, природна шљивовица са 45% алкохола, најпознатији је производ предузећа „Флорес“, који са тринаест освојених златних медаља на водећим изложбама и сајмовима широм света, носи репутацију најбоље шљивовице на интернационалном тржишту. Ова је ракија добила име по инсекту жута оса, чије су станиште здрави, непрскани шљивари, са плодовима врхунског квалитета, који уједно представљају и најважнији предуслов за производњу добре ракије. Поред тога што је носилац највреднијег признања – Златног Оскара, као најбољи производ који је обележио XX век, „Жута оса“ је пиће које се не појављује пред купцима пре него што одлежи у бурадима најмање четири године.

Осим ове ракије која се данас пије на свим континентима, „Флорес“ са поносом представља и друге врсте ракија, као што су шљивовица „Бела оса“, траварица „Жута линцура“, лозовача „Српска лоза“, као и висококвалитетни бренд под називом "Дрозд".

On the map of Šumadija's basin of rakia, a special place goes to the company "Flores", for which it can be said without any exaggeration that it has done the most in the global promotion of Serbian šljivovica. This company, founded long ago in 1985, is the best example of multiple centuries of family tradition in creation of alcoholic beverages and the most modern achievements of technology related to this type of production.

The factory of the "Flores" company in Divostin, near Kragujevac, can boast the most contemporary technical and technological solutions just like in the rest of the world, as well as the conditions with the highest international standards, including an authorized quality assurance laboratory, while the facility dedicated to maturing of alcoholic beverages in oak barrels is located in the village Kamenica, on the slopes of mountain Rudnik.

"Žuta osa" ("The Yellow Wasp"), a natural šljivovica with 45% alcohol per volume, is the most famous product of the "Flores" company which, with thirteen gold medals won on exhibitions and fairs all over the world, is renowned to be the best šljivovica on the international market. This rakia was named after the insect, yellow wasp, which makes its home in healthy, unsprayed plum orchards that with highest-quality fruit, which also represents the most important precondition for production of good rakia. Aside from receiving the highest award for the best product which has marked the 20th century – the Golden Oscar, "Žuta osa" is also a drink that will not appear before buyers until it has matured in barrels for at least four years.

Aside from this rakia, which is today consumed on all continents, "Flores" proudly presents other types of rakia, such as šljivovica "Bela Osa" ("The White Wasp"), travarica "Žuta lincura" ("The Yellow Gentian"), lozovača "Srpska loza" ("Serbian Vine"), as well as the high-quality brandy called "Drozd" ("Thrush").



Подрум Певац • Cellar Pevac

Дестилерија • Distillery

Дестилерија Певац, основана 2008. године, налази се надомак Крагујевца, у селу Цветојевац. Подрум Певац у понуди има ракије од дуње, кајсије, шљиве, крушке, малине и лозе, као и специјалне ракије од дуње са додатком меда и прополиса "Медена" и "Златни Певац" са 23 - каратним златним листићима.

У склопу дестилерије и винарије постоји модерно опремљена дегустациона сала за све оне који желе да виде и пробају оно што подрум Певац производи.

The distillery "Pevac" ("Rooster") was founded in 2008, located in the vicinity of Kragujevac, in the village called Cvetojevac. The cellar "Pevac" offers quince, apricot, plum, pear, raspberry, and grape rakia, as well as special quince rakia with added honey and propolis "Honeyed" and "Golden Rooster", with 23-karat gold leaves.

Within the distillery and winery there is a tasting hall with modern equipment for anyone who wants to see and try out the products of the cellar "Pevac".



Цветојевац бб,
34000 Крагујевац

Cvetojevac bb,
34000 Kragujevac
Phone: +381 64 223 5301
podrumpevac@gmail.com
www.podrumpevac.rs

Подрум шића ТИМ • Cellar Tim

Дестилерија • Distillery

Дестилерија за производњу ракије ТИМ, основана је 2013. године и налази се на обронцима планине Рудник у селу Рамаћа. Дестилерија „ТИМ“ производи воћне ракије од шљиве и кајсије. Поседује сопствене воћњаке шљива и тежи одлежалим ракијама од шљиве у храстовим бурадима.

Најпознатија ракија "Дар Висова" је ракија од чисте црвене ранке, домаће ракијске сорте, можда и најбоље за ракију.

Rakia distillery "TIM" was founded in 2013, and it is located on the slopes of the mountain Rudnik, in the village Ramaća. The distillery "TIM" produces fruit rakia made of plum and apricot. They have their own plum orchards, and they prefer plum rakia which has matured in oak barrels.

The most famous rakia "Dar Visova" ("The Gift of Hills") is made of pure crvena ranka plum (the early red), a domestic type of plum, perhaps the best one for making rakia.



Рамаћа бб,
34000 Крагујевац

Ramaća bb, 34000 Kragujevac
+381 69 650 655
nikolatanasijevic1@gmail.com

Подрум Драмић • Cellar Dramić

Дестилерија • Distillery



Подрум Драмић, са седиштем у селу Цветојевац, производи ракију од сопственог воћа на занатски начин, двоструком дестилацијом. Као сировина за ракију користи се шљива из воћњака површине три хектара, са око 1.200 садница сорте Чачанска родна. Шљива се бере ручно, претресањем стабала и купљењем искључиво здравих, али сазревелих плодова, без петељки. Драмићка љута је ракија од шљиве, без додатака шећера и било каквих појачивача укуса или боје. Одлежава у храстовим бурадима из којих се пакује у флаше.

The cellar "Dramić", situated in the village Cvetojevac, produces rakia from their own fruit and in a traditional way, through double distillation. As the raw material for rakia they use the type of plum called "Čačanska rodna" from their three hectare orchard with around 1200 plum trees. Plums are picked by hand, by shaking the trees and collecting exclusively healthy, but ripe fruit, without stems. "Dramićka ljuta" ("Dramić strong") is a plum rakia, without added sugars or any flavor enhancers or coloring. It matures in oak barrels, and afterwards it is bottled.



Цветојевац 66,
34000 Крагујевац

Cvetojevac bb,
34000 Kragujevac
+381 63 818 54 68
jovankanikolic66@gmail.com



Алексић Први • Aleksić Prvi

Дестилерија • Distillery

Дестилерија Алексић Први д.о.о. налази се у једном од најпознатијих воћарских региона који поседује изузетне природне погодности за производњу воћа. У срцу Шумадије на обронцима планине Котленик у селу Губеревац, дестилерија поседује сопствене засаде воћа на површини од 10 хектара где су се задржале старе аутохтоне сорте шљива Црвена ранка, Пожегача и дугачка Раница и управо ове сорте шљива дају мирисну ноту ракији.

У оквиру дестилерије налази се и дегустациона сала капацитета до 30 места, етно ресторан са домаћим специјалитетима и апартмани за смештај гостију.

Најпознатија, "Груџанска Златна Нит", ракија шљивовица произведена брижљивом селекцијом најквалитетнијих зрелих плодова 7 сорти шљива, брзом ферментацијом и фракционом дестилацијом, уз старење у храстовим бурадима.

The distillery "Aleksić Prvi" ("Aleksić the First") LLC is located in one of the most famous orchard regions which possesses exceptional natural conditions for fruit production. Located in the heart of Šumadija, on the slopes of mountain Kotlenik in the village Guberevac, the distillery has their own orchards on the area of 10 hectares where old indigenous types of plums still grow, such as crvena ranka ("Early Red"), požegača, and dugačka ranica ("Early Long"), and these types of plums are the ones that give the rakia its aromatic note.

Within the distillery there is a tasting hall with 30 seats, ethno restaurant with domestic cuisine specialties, and apartments for accommodation of guests.

The most famous rakia "Gružanska Zlatna Nit" produced by careful selection of the highest quality mature plum berries in total 7 varieties, quick fermentation and fractional distillation, with aging in oak barrels.



Чолић • Čolić

Дестилерија • Distillery



Дестилерија Чолић налази се у селу Кутлово, на путу који спаја Крагујевац и Горњи Милановац. У производњи се користе одабрани и ручно брани плодови старих ракијских сорти: Пожегача, Црвена ранка, Трновача, као и нових сорти Института за воћарство у Чачку, Чачанска лепотица и Чачанска родна, на преко 30 хектара. Спојем традиције и модерне технологије Дестилерија Чолић настоји да очува и унапреди стару српску традицију производње квалитетних воћних ракија.

Одлежавање се врши у храстовим бурићима који дестилатима предају племениту арому храста и танинских материја, што доводи до заокружене ароме и укуса у крајњим производима.

Distillery "Čolić" is located in the village Kutlovo on the road which connects Kragujevac and Gornji Milanovac. They use selected and hand-picked fruit for production of old rakia types: požegača, crvena ranka, trnovača as well as new types of the Orchard Institute in Čačak, čačanska lepotica and čačanska rodna with over 30 hectares of orchards.

By fusing tradition and modern technology, distillery "Čolić" strives to preserve and improve old Serbian tradition of production of quality fruit rakia. Rakia matures in oak barrels which give distillates a noble oak aroma and tannin matter, resulting in complete aroma and flavor in final products.



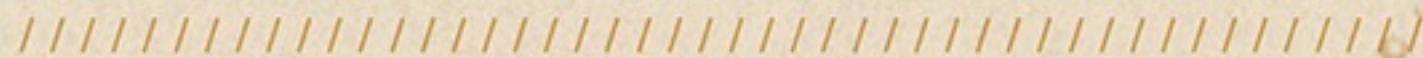
Кутлово 66,
34 000 Крагујевац

Kutlovo bb,
34000 Kragujevac
+381 66 311 307
office@destilerijacolic.rs
www.destilerijacolic.rs

Подрум Шљивопродукт Cellar Šljivoprodukt

Дестилерија • Distillery

Занатска радња Шљивопродукт се налази у селу Шљивовац и бави се производњом ракије високог квалитета на традиционалан начин. Понуду чине природне ракије под називом Капљица од шљиве, грожђа, дуње и кајсије. Ракија се добија од воћа са сопствених плантажа.



“Šljivoprodukt” craft shop is located in the village of Šljivovac and they produce high quality rakia in a traditional way. Their offer consists of natural rakia called Plum Drop, Grape Drop, Quince Drop and Apricot Drop. The rakia is made from fruit grown on their own plantations.

Шљивовац бб,
34000 Крагујевац

Šljivovac bb, 34000 Kragujevac
+381 63 310 2865



Стари храст • Cellar Stari Hrast

Дестилерија • Distillery



Подрум Стари Храст се налази у селу Жировница, на свега 15 километара од Крагујевца. Осим виноградарством и винарством, породица Стевановић се бави и воћарством, па су производи којима могу да се похвале, осим вина, и врхунске ракије. Воћњаци обухватају површину од 15 хектара и на њима су заступљене врсте од којих се производе ракије: шљива, крушка, кајсија и дуња.

The cellar “Stari Hrast” (“The Old Oak”) is located in the village Žirovnica, only 15 kilometers away from Kragujevac. Aside from viticulture and winemaking, the Stevanović family is also in the business of fruit production, and the products they can be proud of include supreme rakia, along with wine. The orchards take up the area of 15 hectares, and they include fruits which go into the production of rakia: plum, pear, apricot, and quince.

Жировница 66,
34229 Баточина
|||||
Žirovnica bb,
34229 Batočina
+381 63 619 836
podrumstarihrast@gmail.com
www.podrumstarihrast.rs



Јунковчанка • Junkovčanka

Дестилерија • Distillery

Јунковчанка је производијач квалитетних природних ракија од воћа и грожђа. Име дугује селу Јунковац у коме се налази производња и које је у непосредној близини Тополе. Јунковчанка производи и истоимене ракије, с тиме што су посебно означене као "шљивовица", "лозовача", "кајсијевача" и "вильјамовка", а све у зависности од ког воћа су израђене.

О квалитету се води рачуна већ код избора сировине. Тако за шљивовицу користе искључиво шљиву Чачанска родна, а за лозовачу само грожђе сорте Хамбург због изузетне, препознатљиве мускатне ароме. Користе се само свеже убрани, зрели и здрави плодови који одмах иду у припрему за врење.

Junkovčanka is a producer of high-quality natural fruit and grape rakia. It was named after village Junkovac in the vicinity of Topola, where it is located. Junkovčanka produces rakias of the same name, individually marked as "šljivovica", "lozovača", "kajsijevača", "viljamovka", depending on the type of fruit they are made of.

Quality is main concern while choosing raw material. So, for šljivovica they use exclusively the "Čačanska rodna" type, and for lozovača they use only the type of grape called "Hamburg" for its exceptional, recognizable Muscat aroma. Only freshly picked, ripe, and healthy fruit is used, which is immediately prepared for fermentation.



Јунковац бб, Наталинци, Топола

Junkovac bb, Natalinci, Topola

+381 63 218 968

admin@junkovcanka.co.rs

www.junkovcanka.co.rs



Подрум Поповић • Cellar Popović

Дестилерија • Distillery

Подрум Поповић Прогореоци је предузетничка радња која се бави производњом ракије на породичном имању селу Прогореоци, у околини Аранђеловца. Подрум је почeo са радом у августу 2017. године. „Којекуде”, ракија од шљиве, је произведена од бираних ракијских сорти шљиве на традиционалан начин, двоструком дестилацијом у бакарном казану и негована минимално 18 месеци у храстовим бурадима, који су јој дали коначну арому и боју.

Прогореоци бб,
Аранђеловац

|||||
Progoreoci bb,
Arandelovac
+381 65 892 0798
popovicar@gmail.com



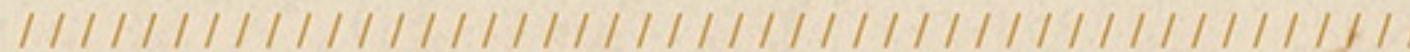
The cellar “Popović” is an entrepreneurial shop which produces rakia on a family property in the village Progoreoci, in the vicinity of Arandelovac in the heart of Šumadija. The cellar’s business started in August, 2017. “Kojekude” – a plum rakia made of chosen types of plum for rakia in a traditional way, through double distillation in a copper still and matured for a minimum of 18 months in oak barrels, which give it its final aroma and color.



Подрум Скерлић • Cellar Skerlić

Дестилерија • Distillery

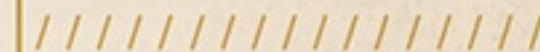
Мала породична дестилерија, смештена у Тополи, крају познатом по благим падинама, повољној клими и наравно по својој чувеној ракији шљивовици. Подрум Скерлић прави ракију од воћа из властитих воћњака. Глава породице, задужен је за најважнију активност: старење ракије у породичном подруму. „Правимо ракију која шири топлоту по вашем телу када је пијете“. Најпознатија "Византијско плаво", је ракија шљивовица дестилирана на традиционалан начин, а потом сазрела у храстовом бурету 12 година. Врло дубока и сложена ракија, одлежавањем у храсту развила је неколико опојних мириза.



It is a small family distillery, located in Topola, in the central part of Serbia in the region of Šumadija which is famous for its rolling hills, gentle climate and, of course, for its famous rakia šljivovica. The cellar Skerlić produces rakia from fruit picked from their own orchards. The head of the family is in charge of the most important activity: maturing the rakia in the family cellar. "We create rakia that spreads warmth through your body when you drink it". The most famous rakia "Vizantijsko plavo" ("Byzantium Blue") is a traditionally distilled rakia šljivovica that matures in an oak barrel for 12 years. Very deep and complex, it has developed several intoxicating aromas during its maturing process in oak.



Липовац, Топола



Lipovac, Topola

+38 63 291 658

podrum.skerlic@gmail.com



Гајић • Gajić

Дестилерија • Distillery

Налази се у устаничком Орашцу и наставља породичну традицију производње квалитетне ракије која траје више од два века. Користећи породична искуства у дестилацији и старењу ракије, уз сарадњу са најеминентнијим стручњацима из ове области, труде се да унапреде вишевековна знања у производњи воћних ракија. Ракију производе од шљива из сопствених засада, што омогућава коришћење искључиво здравих и технолошки зрелих плодова.

Орашац,
Аранђеловац

Orašac
Aranđelovac
+381 65 3211022
unioni@mail.ru



It is located in rebellious Orašac and continues the two-century long family tradition of production of quality rakia. By using family experience in distillation and maturing of rakia, and with cooperation with the most eminent experts in this area, they strive to advance centuries of knowledge in the production of fruit rakia. Rakia is made of plums from their own orchards, which means healthy and technologically ripe fruit is used exclusively.



Винско ракијски хаб

Wine & Rakia Hub

Када Крагујевчани или посетиоци прве престонице модерне Србије желе да нађу традиционалан, необичан поклон, када желе да пробају неку од 100 шумадијских ракија уз традиционални мезетлук у пријатној атмосфери, посете "Винско ракијски хаб".

Када би да сазнају све о ракији, оду на "Шумадијски фестивал ракије" или се прикључе малој школи ракије. А када желе да обиђу крајеве Шумадије у којима се ово пиће вековима традиционално производи, придруже се тури "Шумадијски путеви ракије".

When people of Kragujevac or people who visit this first capital of the modern Serbia want to find a traditional and unusual gift, when they want to taste some of 100 rakias of Šumadija along with traditional snacks in a pleasant ambient, they visit the "Wine & Rakia Hub".

When they want to learn everything about rakia, they go to "Šumadija Rakia Festival", or they join the little school of rakia. And when they want to visit parts of Šumadija where this drink has been produced traditionally for centuries, they join the "Šumadija Paths of Rakia" tour.



је кутак у старом језгру Крагујевца у ком можете дегустирати и купити аутентичне производе региона реномираних винарија и дестиљерија из Шумадије.

Окупља све познаваоце вина и ракије, али и оне које желе да се упознају са традиционалним рецептурама и уживају у пријатном амбијенту и пријатељској атмосфери.

Налази се у центру града, у Карађорђевој 36 и 38. На локацији која представља спој историје Крагујевца и модерног начина живота града, баш на месту где је некада била кућа у којој је живео и радио Ђура Јакшић док је службовао у Крагујевцу. Историја Ђуру Јакшића не помиње само као врсног песника и сликара, већ као што смо раније писали, и као великог боема. Управо тај боемски концепт и сплет историјских и околности данашњице, помоћи ће да се о ракијама и винима из Шумадије још даље чује.

Кроз организовање винских и ракијских вечери, дегустација, индивидуалних и групних промоција и обука, Винско ракијски хаб пружа могућност заинтересованима да сазнају више о винској и ракијској култури.

Ово је јединствено место које доприноси развоју винске и ракијске културе Шумадије. Настао је са идејом да се окупе љубитељи вина и ракије и да се подржи и промовише рад и производи Удружења винара Шумадије и удружења "Шумадијска ракија".

У понуди Винско ракијског хаба је преко 100 етикета најбољих шумадијских производа Удружења винара Шумадије и удружења "Шумадијска ракија". Поред вина и ракија чија се рецептура преноси са колена на колено, у понуди су и етикете младих произвођача, који једнаким успехом преносе печат поднебља у коме стварају.

У понуди су вина и ракије из Шумадије која су освојила бројне награде на домаћим такмичењима, али и широм света, узимајући учешће на неким од најугледнијих међународних оцењивања вина и ракија.

Традиција и поднебље Шумадије дају јединствени печат и посебну ароматичну ноту сваком производу. Вина и ракије врхунског квалитета постају заштитни знак нашег региона, одражавајући карактеристике краја у коме су направљена. На Вама је само да их пробате и уверите се. Ипак имајте на уму да је то између 42 и 52 процента алкохола. Може да буде опасно, зато будите умерени.

is a corner in the old center of Kragujevac where you can taste and purchase authentic products from regions of renowned wineries and distilleries from Šumadija.

The Hub gathers all wine and rakia connoisseurs, but also people who want to learn about traditional recipes and to enjoy a pleasant ambient and friendly atmosphere.

It is located in the city center, in Karađorđeva Street no. 36 and 38. The location which represents fusion of the history of Kragujevac and the modern way of city life, it is in the exact spot where a house once was in which Đura Jakšić lived during his service in Kragujevac. The history notes Đura Jakšić not only as an exceptional poet and painter, but also, as we already mentioned, as a great bohemian. This bohemian concept and historical and modern circumstances will help rakias and wines of Šumadija to be known even farther.

By organizing wine and rakia nights, tastings, individual and group promotions and training, Wine & Rakia Hub offers a possibility to anyone interested to find out more about the culture of wine and rakia.

This is a unique place which contributes to the development of the culture of wine and rakia of Šumadija. It originated from an idea to gather lovers of wine and rakia and to support and promote work and products of the Association of Winemakers of Šumadija, and the "Šumadija Rakia" association.

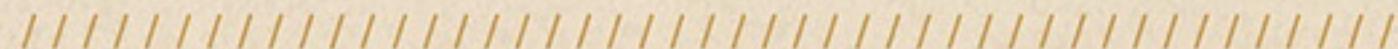
There are over 100 labels of the best Šumadija products of the Association of Winemakers of Šumadija and the "Šumadija Rakia" association in the Wine & Rakia Hub offer. Aside from wine and rakia whose recipes were passed down from generation to generation, there are labels of younger producers in the offer as well, who provide the mark of the region in which they produce with equal success.

In the offer there are wines and rakias of Šumadija that have won numerous awards on domestic competitions, as well as around the world, participating in some of the most renowned international evaluations of wines and rakias. The tradition and region of Šumadija give a unique mark and a special aromatic note to every product. Wines and rakias of premium quality are becoming a trademark of our area, maintaining characteristics of the region they were made in. You only need to taste them to see for yourself. Still, keep in mind that we are talking about 42 and 52 percent of alcohol per volume. It can be dangerous, so keep everything in moderation.



Крагујевца, Центром за пољопривреду и рурални развој и Градском туристичком организацијом Крагујевац.

Носећи позитивне утиске са овог дружења са произвођачима ракије, надамо се да ће ова манифестација прерasti у традиционалну и да ће окупљати још више професионалаца који биљубитељима овог пића пренели своје практично знање и искуство.



The regional agency for economic development has recognized the potential of Šumadija in this area, with the idea to gather producers of natural fruit rakias from this region, widely known by rakia production, and in that way contribute to its affirmation.

At its foundation, the Association had eight members, and in less than three years it has more than twenty – registered distilleries from Šumadija district territory, many of them awarded on drink fairs and reviews domestically and abroad.

The goal of the Association and its foundation is to improve the quality and standardization in rakia production, to produce fruit rakias with a registered trademark and the brand of the geographical origin from Šumadija, to promote and position this drink as the regional brand and to commonly present rakia makers from Šumadija on domestic and foreign markets.

Aside from that, the Association promotes so-called rakia culture, i.e. the way of consuming this hard liquor and matching it with food. All of this should lead to the foundation of "Rakia Path" and to make Šumadija finally recognized as the region in which best rakias are made. Šljivovica will certainly be emphasized, since it is the most famous rakia in Šumadija.

The greatest success of the Association during its three years of existence is the geographic origin mark for Šumadija šljivovica. Other numerous activities should include evaluation of fruit rakias of registered producers, and in 2019 an idea was realized to organize the first rakia festival in the birthplace of good šljivovica. The manifestation was organized by the Regional Association of Rakia Makers "Šumadija Rakia", in cooperation with the Regional Chamber of Commerce, Regional Economic Development Agency, Kragujevac Assembly, Center for Agriculture and Rural Development, and Tourist Organization of Kragujevac.

Considering positive impressions from this socialization with rakia makers, we hope that this manifestation will grow to be a traditional one, and that it will gather even more professionals who would provide lovers of this drink with their practical knowledge and experience.



Ракијска тура • Rakia tour

Крагујевац • Жировница Цветојевац • Петровац

Kragujevac • Žirovnica • Cvetojevac • Petrovac

Полазак аутобуса у 10 часова са договореног места.

The bus leaves at 10 AM from the designated place.



Панорамско разгледање града. Пролазак поред најзначајнијих културно-историјских знаменитости и упознавање са историјом прве престонице модерне српске државе. Путовање правцем према Београду, до села Жировница, у којем се налази дестилерија „Стари храст”, власништво породице Стевановић. Подрум носи назив по 200 година старом храсту који се налази у винограду и који памте најстарији становници тог краја. Први писани документи о гајењу воћа и производњи у породици Стевановић датирају из давне 1805. године. Уз причу домаћина о историји и начину припреме ракије, имаћете прилику да дегустирате воћне ракије од шљиве, крушке, дуње и кајсије. После загревања у „Старом храсту“ следи наставак путовања до села Цветојевац.

Посета дестилерији „Подрум Певац“ у селу Цветојевац. Дестилерија представља спој модерног дизајна и традиционалних укуса. У понуди има ракије од дуње, кајсије, шљиве, крушке, малине и лозе, као и специјалне ракије од дуње са додатком меда и прополиса „Медена“ и „Златни певац“ са 23 каратним златним листићима. У модерно опремљеној дегустационој сали имаћете прилику да се уверите у квалитет ракија Певац.

Следећа посета у истоименом селу планирана је подруму „Драмић“ у којем већ четврта генерација пеке ракију на традиционалан начин. Подрум Драмић се издваја од других, јер ракију пеке – жена. Ракије се производе на занатски начин, двоструком дестилацијом. Без додатка шећера, без појачивача укуса или адитива. Одлежавају у храстовим бурадима из којих се пакују у фаше. Произведене женском руком, имају нежну, суптилну ноту. Иако носи назив „Драмићка љута“, ова ракија ће вас сигурно орасположити.

Причу о ракији завршићемо у Петровцу, надомак Крагујевца, у етно домаћинству "Јанин рај", уз традиционалну шумадијску кухињу. И заиста овде ћете се осетити као у рају, уз ватромет боја и мириса мушкатли, драгољуба, зачинског биља, украсних папричица и чери парадајза, домаћих чајева и других биљака. Сва храна, укључујући и зимницу, произведена је у органској башти, без употребе пестицида и вештачких ђубрива, под стручним надзором домаћина.

Повратак у Крагујевац око 18.00 часова.



We take a panoramic city tour. We will pass by the most significant cultural historical landmarks and learn about the history of the first capital of modern Serbia. We continue to travel in the direction of Belgrade, do the village of Žirovnica where the distillery "Stari Hrast" ("The Old Oak") is located, property of Stevanović family. The distillery is named after a 200-years-old oak tree located in the vineyard, and which even the oldest residents of the place still remember. The first written documents on fruit cultivation and production in Stevanović family were written back in the far 1805. While listening to the host's story about history and method of producing rakia, you will have the opportunity to try out fruit rakias made from plum, pear, quince, and apricot. After warming up in "The Old Oak", the travel continues to the village of Cvetojevac.

We visit the distillery "Podrum Pevac" ("The Rooster Cellar") in the village of Cvetojevac. The distillery is a fusion of modern design and traditional flavors. The offer includes rakias made of quince, apricot, plum, pear, raspberry and grapes, as well as a special quince rakia with added honey and propolis called "Medena" ("The Honeyed") and "Zlatni pevac" ("The Golden Rooster") with 23 karat gold flakes. In a modernly equipped tasting room you will have the opportunity to see the quality of the "Rooster" rakias for yourselves.

The next visit in the same village is planned to be in the "Dramić" cellar where rakia has been made traditionally for four generations. The "Dramić" cellar is different from other because rakia is made by – a lady. Rakias are made by the craft method, through double distillation. There is no added sugar, flavor enhancer or additives. They mature in oak barrels, and from them they are bottled and packed. Made by a lady's hand, they have a gentler, subtler note. Although it is called "The Dramić Strong", this rakia will surely cheer you up.

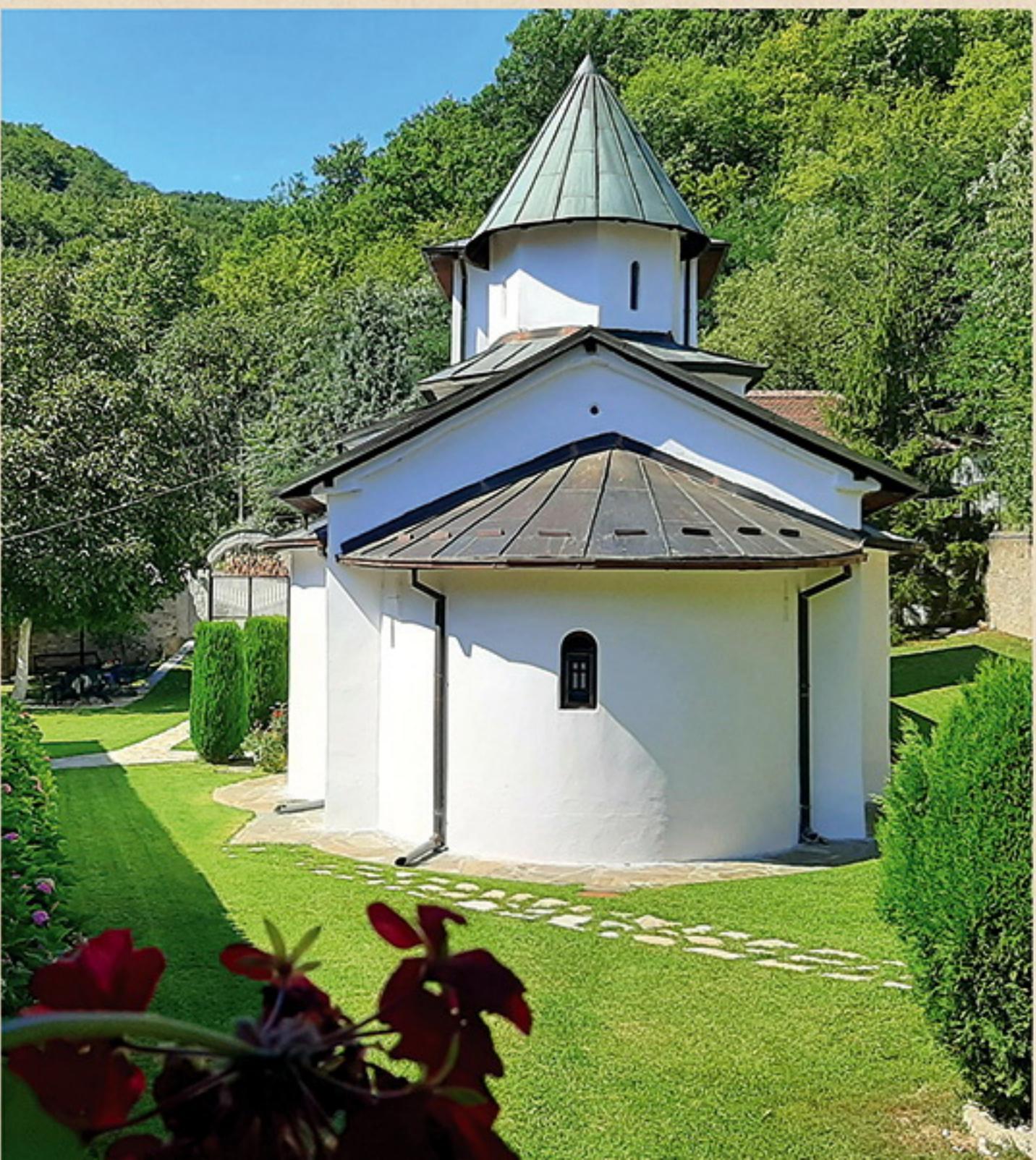
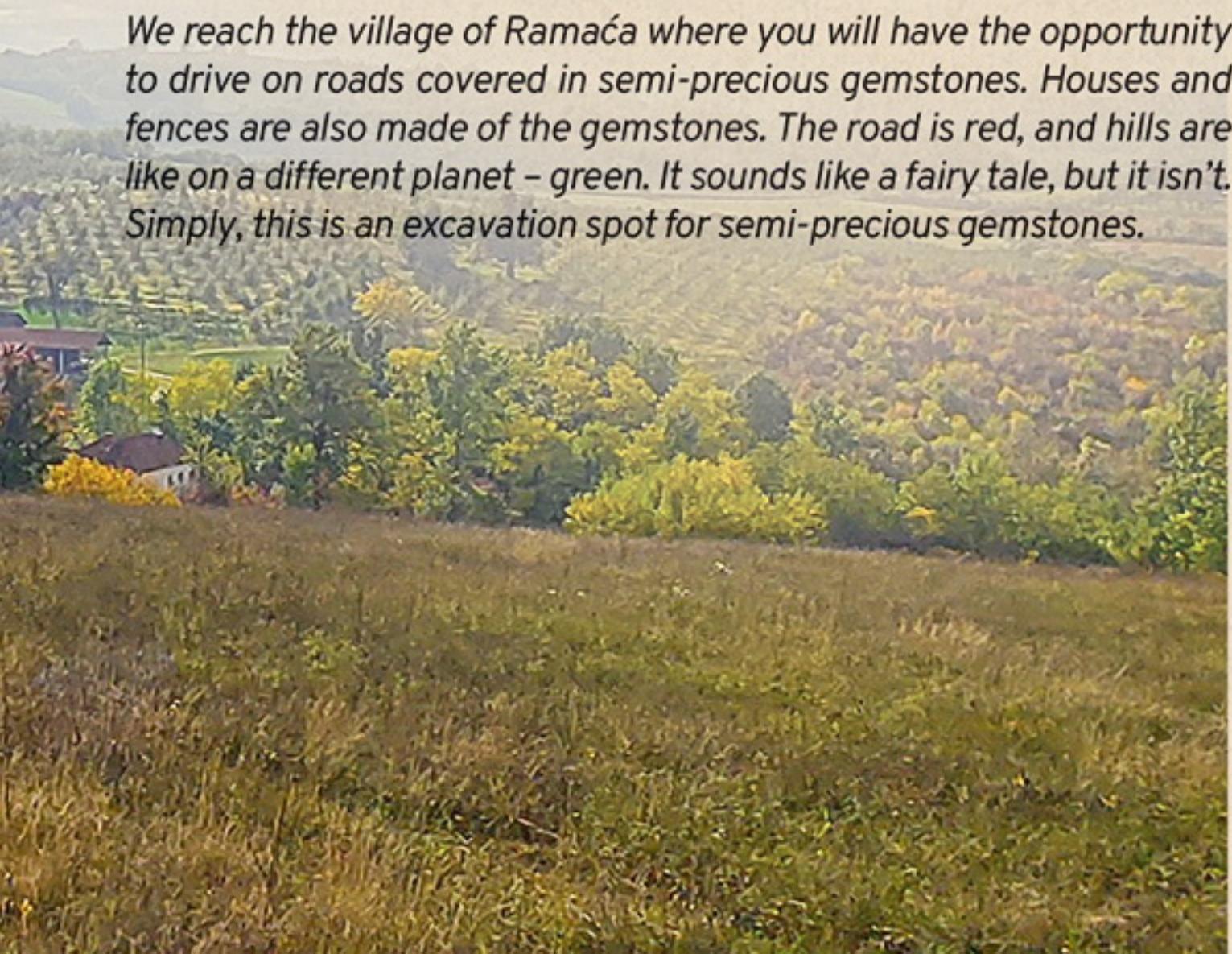
Our story of rakia ends in Petrovac, close to Kragujevac, in an ethno household called "Janin raj" ("Jana's Paradise") with traditional Šumadija cuisine. You will surely feel like you are in paradise here, with explosions of colors and the smell of geraniums, nasturtiums, spice herbs, decorative chilies and cherry tomatoes, homemade teas and other plants. All food, including preserves, was made from an organic garden, without pesticides and artificial fertilizers, under expert supervision.

We return to Kragujevac around 6 PM.



We take a panoramic tour of the city. We will pass by the most significant cultural historical landmarks and learn about the history of the first capital of modern Serbia. We travel to Ramaća through villages of Divostin (a locality from the Neolithic period), Drača and Kutlovo, with a story of historical development, settling, and landmarks.

We reach the village of Ramaća where you will have the opportunity to drive on roads covered in semi-precious gemstones. Houses and fences are also made of the gemstones. The road is red, and hills are like on a different planet – green. It sounds like a fairy tale, but it isn't. Simply, this is an excavation spot for semi-precious gemstones.



Ипак, разлог наше посете је један други драгуљ овог села, домаћинство Николе Танасијевића, власника дестилерије "ТИМ" са брендом ракије „Дар висова“. Из захвалности према природи која дарује најбоље услове за гајење шљиве ракија је добила овај назив. Бићете у прилици да посетите засаде шљиве у непосредној близини домаћинства и да дегустирате ракију уз незаобилазно мезе. У непосредној близини дестилерије је црква Куманица, најстарија грађевина у околини Крагујевца.

Наставак путовања до Страгара где је предвиђена посета манастиру Вольавча у којем је 1805. године заседала прва српска влада. Овај манастир је један од првих у Србији, у којима се још у 18. веку у бакарним казанима пекла ракија.

Након предаха одлазимо до домаћинства Горана Мијаиловића у селу Чумић, власника дестилерије Завичај са брендом ракије „Завет“. Шљива се у породици Мијаиловић гаји вековима а почеци се везују за 19. век, где је по попису спахијских прихода села Чумић, 1831. године забележено да је Мијаило Мијаиловић плаћао порез на казан од два гроша и на вино 200 ока. Данас у власништву породице су засади шљиве, јабуке, крушке и вишње на површини од 25 хектара.

Следи дегустација ракије од шљиве, дуње, крушке и кајсије уз послужење. Гости ће бити у прилици да пробају ракију поред казана за печенje на традиционалан начин, какав се у Шумадији примењује вековима.

После дегустације предвиђен је ручак у етно домаћинству породице Обрадовић у селу Лужнице.

Долазак у Крагујевац око 18.00 часова.

However, the reason for our visit is another gem of this village, the household of Nikola Tanasijević, the owner of the distillery "TIM" with the brand of rakia called "Dar visova" ("The Gift of Hills"). This rakia was named out of gratitude to nature which offers the best conditions for cultivation of plums. You will have the opportunity to visit the plum orchard close to the household, and to taste the rakia with indispensable snacks in the tasting hall.

Close to the distillery is the church Kumanica, the oldest Serbian building in the vicinity of Kragujevac.

We continue our trip to Stragari, where a visit to the monastery Voljavča is planned, where the first Serbian government had sessions in 1805. This monastery is one of the first in Serbia where rakia was made in copper stills back in 18th century.

Afterwards we travel to the household of Goran Mijailović in the village of Čumić, the owner of the distillery "Zavičaj" ("Birthplace") with the brand of rakia "Zavet" ("Oath"). The plum is produced by the Mijailović family for centuries, and the beginnings are tied to the 19th century when in records of vassal incomes of the village Čumić in 1831 it was noted that Mijailo Mijailović paid a tax on a still of two groschen and a tax on wine of 200 oka (256 kg). Today the family owns 25 hectares of plum, apple, pear and cherry orchards.

Next is tasting of rakias made of plum, quince, pear, and apricot, with snacks. The guests will have the opportunity to taste rakia next to rakia stills in the traditional way which is used in Šumadija for centuries.

After tasting we will have lunch in an ethno household of Obradović family in the village of Lužnice.

We return to Kragujevac at 6 PM.



Ракијска тура • Rakia tour

Крагујевац • Борач Губеревац

Kragujevac • Borač • Guberevac



Полазак аутобуса у 10 часова са договореног места.
The bus leaves at 10 AM from the designated place.

Панорамско разгледање града. Пролазак поред најзначајнијих културно-историјских знаменитости и упознавање са историјом прве престонице модерне српске државе. Путовање правцем према Краљеву до села Борач, удаљеном 20км од Крагујевца.

Борачки крш у груженском крају представља јединствен природни феномен настао од вулканских стена, а са собом носи и више хиљада дугу историју. Остаци куле из доба Римљана, делови средњовековног града Борач, црква у подножју стена али и прелеп поглед са врха, довољан су разлог за посету. Напуштамо возило које нас чека на истом месту до нашег повратка.

Пешачење започињемо из села, ходамо макадамским путем, благом узбрдицом кроз шуму, добро маркираном стазом, па даље преко ливада до почетка стена Борачког крша. Стаза је лагана и прилагођена свим узрастима и кондицијама. Успон траје мање од једног сата. Необичан изглед стена и поглед који се простире на питому долину Груже неће никога оставити равнодушним.

We take a panoramic tour of the city. We will pass by the most significant cultural historical landmarks and learn about the history of the first capital of modern Serbia. We travel towards Kraljevo do the village of Borač, 20 km away from Kragujevac.

Borački krš (The Borač Karst) in the Gruža region represents a unique natural phenomenon created from volcanic rocks, and carries several thousand years of history. Remains of a tower from the Roman age, parts of a medieval town Borač, a church beneath the rocks but also a beautiful vista from the peak are reason enough to visit. We leave vehicle to wait for our return.

We start our trek from the village, over macadam roads, following a slight slope of a well-marked path through a forest, further across meadows to where the rocks of the Borač Karst start. The path is easy and adapted to all ages and degrees of fitness. The climb lasts less than an hour. The unusual appearance of the rocks and the view of the tame valley of Gruža will leave no one indifferent.

У селу се налази старо гробље из XVII века поред којег нас води пут, а у повратку обилазимо и стару цркву саграђену 1350. године. Црква је са три стране заклоњена стрмим литицама, а са четврте столетним липама, тако да је видљива тек кад се дође до њених зидина.

Након пешачења следи укрцавање у аутобус и одлазак до куће у којој је снимана серија "Мој рођак са села". Обилазак куће и краћи одмор под чувеним орахом у дворишту. Из дворишта са једне стране поглед пуца на Гружанско језеро, а са друге на масивни Борачки крш.

Укрцавање у аутобус и одлазак до села Губеревац у коме се налази дестилерија "Алексић Први". У срцу Шумадије на обронцима планине Котленик у селу Губеревац, дестилерија поседује сопствене засаде воћа на површини од 10 хектара где су се задржале старе аутохтоне сорте шљива Црвена ранка, Пожегача и дугачка Раница и управо ове сорте шљива дају мирисну ноту ракији "Златна Нит". Обилазак дестилерије уз причу власника о историји и начину припреме ракије. У етно ресторану, који се налази у склопу дестилерије, имаћете прилику да дегустирате ракије од шљиве, крушке, дуње, уз традиционалну српску кухињу.

У повратку одлазимо до села Честин, подно Гледићких планина и манастира Каменац. Најстарија историја Манастира Каменац је непозната, а према предању подигао га је деспот Стефан Лазаревић почетком XV века. У манастиру се налази стопа Светог Саве, највероватније донета из Студеничког краја, а легенда каже да, ако се умивате освештаном водом из стопе, можете да излечите главоболју и побољшате вид. Сестринство манастира производи лековите мелеме, чајеве, тинктуре од биља које се налази у окружењу и које саме узгајају, а најпознатији су „мелем од гавеза“ за лечење реуматских оболења и оболења зглобова, као и „печурка чистач“ од печурке чаг коју монахиње добијају из Белорусије.

Повратак у Крагујевац око 19.00 часова.



In the village next to our path there is an old graveyard from XVII century, and during our return we will visit an old church, built in 1350. The church is sheltered by steep cliffs from three sides, and with century old linden trees from the fourth, so it can be seen only when we reach its walls.

After the trek, we go back into the bus and visit the house where the TV show “Moj rođak sa sela” (“My Cousin from the Village”) was filmed. We tour the house and take a short break under the famous walnut tree in the backyard. From the yard, on one side we can see the Gruža Lake, and the massive Borač Karst on the other.

After returning to the bus we leave for the village of Guberevac, where the distillery “Aleksić prvi” (“Aleksić the First”) is located. At the heart of Šumadija, on the slopes of Kotlenik mountain in the village Guberevac, the distillery owns 10 hectares of personal orchards where old indigenous types of plum still grow, such as Crvena ranka (The Early Red), Požegača and dugačka Ranica (The Early Long), and these types of plum are the reason for aromatic notes of rakia called “Gružanska zlatna nit” (“The Golden Thread of Gruža”). We take a tour of the distillery listening to the owner’s story about history and methods of making rakia. At the ethno restaurant located within the distillery you will have the opportunity to taste rakias made of plum, pear, and quince, accompanied by traditional Serbian cuisine.

On our way back we reach the village Čestin, under Gledić mountains, and the monastery Kamenac. The earliest history of the monastery Kamenac is unknown, and according to legends it was built by despot Stefan Lazarević at the beginning of XV century. At the monastery is the footprint of St. Sava, probably brought from the region of Studenica, and it is believed that washing your face with sanctified water from the footprint will cure your headaches and improve your eyesight. The sisterhood of the monastery produces healing balms, teas, and tinctures from surrounding plants which they grow themselves, the most famous ones being “the comfrey balm” which heals rheumatism and aching joints as well as “the cleaner mushroom” made from the chaga mushroom, which the nuns receive from Belarus.

We return to Kragujevac around 7 PM.





Рецепти • Recipes

Коктели

Cocktails

Кајсија • Apricot

3 cl ракије од кајсије
3 cl свеже цеђеног сока од лимуна
1,5 cl (ликер на бази поморанџе)
10 cl свеже цеђеног сока поморанџе
1 cl гренадина (сируп од црвеног воћа)
Све састојке сипати у шејкер. Додати лед и прошејковати.
Процедити коктел у винску чашу, претходно напуњену ледом. Украсити свежом кајсијом.

3 cl of apricot rakia
3 cl of freshly squeezed lemon juice
1.5 cl of Triple Sec (orange based liqueur)
10 cl of freshly squeezed orange juice
1 cl of Grenadine (red fruit syrup)
Add all ingredients into a shaker. Add ice and shake. Strain the cocktail into a wine glass, previously filled with ice. Decorate with a fresh apricot.

Шљива • Plum

1 свежа шљива
5 cl шљивовице
1,5 cl сувог вермута
1,5 cl шећерног сирупа (шећер/вода 2:1)
Шљиву огулити, одстранити коштицу и изгњечити мадлером у шејкеру. Додати остале састојке и прошејковати са ледом. Процедити у претходно расхлађену коктел (мартини) чашу. Украсити коктел кришком шљиве.

1 fresh plum
5 cl of šljivovica
1.5 cl of dry Vermouth
1.5 cl of sugar syrup (sugar/water 2:1)
Peel the plum, remove the pit and squeeze with a muddler in a shaker. Add other ingredients and shake everything with ice. Strain into a previously chilled cocktail (martini) glass. Decorate the cocktail with a slice of plum.

Крушка Виљамовка • Williams pear

5 cl виљамовке
1,5 cl лимуновог сока
10 cl сока од поморанџе

2 cl шећерног сирупа
Све састојке сипати у шејкер. Допунити са ледом и шејковати. Након тога коктел процедити у old fashioned чашу са ледом. За декорацију одабрати кришку свеже крушке.

5 cl of viljamovka
1.5 cl of lemon juice
10 cl of orange juice
2 cl of sugar syrup
Add all ingredients into a shaker.
Top up with ice and shake. Then strain the cocktail into an old fashioned glass with ice. Decorate with a slice of fresh pear.

Јабука • Apple

4 cl ракије од јабуке
4 cl светлог вермута
8 cl сувог црног вина
Сода вода

У чашу за мешање сипати све састојке осим соде. Мешати док се састојци не сједине. Процедити у high ball чашу са ледом и допунити содом. Украсити кришком јабуке.

4 cl of apple rakia
4 cl of blanc Vermouth
8 cl of dry red wine
Soda water

Add all ingredients except for soda water into a mixing glass. Mix until ingredients are combined. Strain into a high ball glass with ice and top up with soda water.
Decorate with a slice of apple.

Лоза • Grape

3 cl ракије лозе
10 cl тоника

Лимун
У чашу за мешање пића (high ball), преко леда сипати лозу и допунити тоником.
Исцедити сок од четвртине лимуна директно у чашу.
Промешати и украсити колутом лимуна.

3 cl of grape rakia
10 cl of tonic
Lemon

Pour grape rakia into a high ball glass and top up with tonic.
Squeeze juice from a quarter of a lemon directly into the glass.
Mix and decorate with a lemon slice.





Вишња • Cherry

3 cl ликера од вишње

2 cl водке

10 cl сока од поморанџе

5 cl сока од ананаса

Претходно наведене состојке сипати у шејкер. Додати лед и прошејковати. Коктел послужити у "high ball" чашу, преко дробљеног леда и украсити вишњама.

3 cl of cherry liqueur

2 cl of vodka

10 cl of orange juice

5 cl of pineapple juice

Add previously mentioned ingredients into a shaker. Add ice and shake. Serve the cocktail in a high ball glass over crushed ice and decorate with cherries.

Малина • Raspberry

2 cl ликера од малине

3 cl водке

1,5 cl какао ликера

1 cl слатке павлаке

Состојке сипати у шејкер и снажно шејковати заједно са ледом. У претходно охлађену коктел чашу процедити коктел и украсити малином.

2 cl of raspberry liqueur

3 cl of vodka

1.5 cl of cocoa liqueur

1 cl of cream

Add ingredients into a shaker with ice and shake vigorously. Strain the cocktail into a previously chilled cocktail glass and decorate with a raspberry.



Мед • Honey

3 cl ликера од меда
3 cl водке
2 cl лимуновог сока
1 cl шећерног сирупа
3 цл сока од бруснице

Све састојке сипати у шејкер и додати лед. Шејковати док се састојци не сједине. Процедити у расхлађену коктел чашу без леда и украсити кором лимуна.

3 cl of honey liqueur
3 cl of vodka
2 cl of lemon juice
1 cl of sugar syrup
3 cl of cranberry juice

Add all ingredients into a shaker and add ice. Shake until the ingredients are combined. Strain into a chilled cocktail glass without ice and decorate with lemon peel.

Дуња • Quince

5 cl ракије од дуње
3 cl лимуновог сока
2 cl шећерног сирупа
Беланце од једног јајета (опционо)
Одвојити беланце од жуманџета и прошејковати га без леда и осталих састојака. Након тога додати дуњевачу, лимунов сок, шећерни сируп и лед. Снажно шејковати. Процедити у коктел чашу без леда или "old fashioned" (виски) чашу преко велике коцке леда. Украсити кором поморанџе.

5 cl of quince rakia
3 cl of lemon juice
2 cl of sugar syrup
One egg white (optional)

Separate the egg white from yolk and shake it without ice and other ingredients. Then add quince rakia, lemon juice, sugar syrup and ice. Shake vigorously. Strain into a cocktail glass without ice or an old fashioned (whisky) glass over a large ice cube. Decorate with orange peel.

Свињски филе пуњен маринираном шљивом са ракијом

Pork fillet stuffed with marinated plum with rakia

Састојци:

Састојци:	Ingredients:
200 г свињског филеа	200 g of pork fillet
30 г сланине	30 g of bacon
50 г сувих шљива	50 g of prunes
70 г шаргарепе	70 g of carrots
20 г прокеља	20 g of Brussels sprouts
20 г тиквица	20 g of zucchini
10 г лука арпаџик	10 g of immature onions
10 г чери парадајза	10 g of cherry tomato
3 мл ракије од шљиве	3 ml of plum rakia
20 г месне супе	20 g of meat soup
50 г путера	50 g of butter
7 г соли	7 g of salt
5 г бибера	5 g of pepper
Зачинско билје	Aromatic herbs



Припрема:

Очишћен свињски филе отворити и напунити сувом шљивом претходно маринираном ракијом од шљиве, па сланину исећи на шните и обложити филе. На загрејаном тигању опећи филе са свих страна и допећи у рерни. Очишћену шаргарепу скувати, те изблендирати са 10 грама путера и зачинима. Прокељ и лук арпаџик скувати и заједно са обликованом тиквицом пропржити и зачинити. У тигању у коме је опечено месо додати супу, а кад прокува додати путер и зачине, па дотерати густину и служити као сос.

Сервирање:

На жељени тањир поставити пире од шаргарепе, преко ставити обликовано месо, поређати поврће и улити сос.

Preparation:

Cut open the cleaned pork fillet and fill it with prunes that were previously marinated in plum rakia, then cut the bacon into slices and wrap the fillet in them. Fry the fillet in a hot pan on all sides and then bake it additionally in an oven. Boil the cleaned carrots, and blend them with 10 g of butter and herbs. Boil the Brussels sprouts and immature onion and fry and spice them together with formed zucchini. Add the soup into the pan in which you fried meat, and once it boils add butter and herbs, then adjust its thickness and serve as a sauce.

Serving:

On a selected plate pour some mashed carrots, put formed meat over them, arrange the vegetables and cover everything with sauce.

Маринирана лосос пастрмка са виљамовком

Marinated salmon-trout with williams pear rakia

Састојци:

200 г лосос – пастрмке	200 g of salmon – trout
50 г крем сира	50 g of cream cheese
2 г ђумбира	2 g of ginger
15 мл виљамовке	15 ml of Williams pear rakia
80 г шећера	80 g of sugar
10 г жутог шећера	10 g of brown sugar
30 г морске соли	30 g of sea salt
20 г салот лука	20 g of shallots
100 г мирођије	100 g of dill
50 мл маслиновог уља	50 ml of olive oil
30 г крушке виљамовке	30 g of Williams pear
10 г младих изданака зелене салате	10 g of young shoots of lettuce

Ingredients:



Припрема:

Обликовати лосос, те помешати шећер, жути шећер и со. Лосос прелити виљамовком и обложити мешавином соли и шећера, па оставити да одстоји 12 сати. Крем сир маринирати ђумбиrom. Мирођију самлети са маслиновим уљем и оставити да одстоји. Обликовати потом крушку и испоширати у води, шећеру и са 5 грама виљамовке. Салату обликовати, прокувати у сланој води и запећи.

Сервирање:

Лосос поставити на тањир. Обликовати маринирани крем сир, улити уље од мирођије, те на kraју поставити лук, салату и крушку.

Preparation:

Form the salmon, and then mix sugar, brown sugar and salt. Cover the salmon with Williams pear rakia and cover it in the mixture of salt and sugar, and leave it to sit for 12 hours. Marinate the cream cheese with ginger. Grind the dill with olive oil and leave it to sit. Then form the pear and poach it in water, sugar and with 5 g of Williams pear rakia. Form the lettuce, boil it in salt water, and bake it.

Serving:

Place the salmon on a plate. Form the marinated cream cheese, pour dill oil, and finally arrange shallots, lettuce and pear.

Салчићи

Lard puff pastry

Састојци:

1 кашика масти
по један прстохват
соли и шећера
1 лимун, сок и кора
2 дцл хладне воде
2 јајета
2 жуманџета
1/2 дцл ракије (шљивовица)
650-700 гр брашна меког
200-250 гр сала
пекmez од шљива
прах шећер са ванилом

Ingredients:

1 tablespoon of fat
A pinch of salt and sugar
1 lemon, juice and peel
2 dcl of cold water
2 eggs
2 egg yolks
1/2 dcl of rakia (šljivovica)
650-700 gr of soft flour
200-250 gr of lard
Plum jam
Vanilla powdered sugar



Пропрема:

Узети ванглицу за мешење па у њу сипати 1 велику кашику масти (врхом пуну, као да сипате шећер а не маст), прстохват соли, прстохват шећера, сок и кору од једног лимуна, 2 дцл хладне воде, ракију (искључиво шљивовица), 2 цела јајета и 2 жуманџета. Све то мало пропустити кроз прсте па додати 700 гр меког белог брашна.

Количина брашна наравно зависи од величине јаја и лимуна а и ваше склоности ка алкохолу, али као што је већ добро познато, тесто не сме да се лепи за руке. Тесто месити пет минута како би прорадио глутен из брашна и како би постало меко, глатко и еластично. Прекрити га чистом сувом крпом и оставити га на собној температури око сат времена да одмори.

У међувремену припремити сало: битно је да је са њега скинута опна и уклоњене све оне ситне црвене жилице. Можете га самлети на машини за месо, у мултипрактику (пар пута га одвојити од страница) тако да сало буде пенасто и лако мазиво. Кад је тесто одморило, расклагијати га у правоугаоник дебљине око 1/2 см. Равномерно га премазати танким слојем сала и почети с преклапањем.

Preparation:

Add 1 large spoon of fat into a mixing bowl (completely full, like pouring sugar and not fat), a pinch of salt, a pinch of sugar, juice and peel of one lemon, 2 dcl of cold water, rakia (exclusively šljivovica), 2 whole eggs and 2 egg yolks. Mix everything by hand for a bit and then add 700 gr of white flour.

The amount of flour depends on the size of eggs and the lemon and your propensity to alcohol, but as is well known, the dough should not stick to your hands. Knead the dough for about five minutes so the gluten in the flour can activate and make the dough soft, smooth and elastic. Cover the dough with a clean, dry cloth and leave it to sit at room temperature for about an hour.

In the meantime prepare the lard: it is important that the membrane and all those small red veins are removed from it. You can grind the lard in a meat grinder, in a food processor (remove it from the sides a couple of times) or put the lard bowl and a fork into your husband's hands while noting that he must mix it so well that the lard becomes a fluffy and light spread.

Once the dough has rested, roll it out into a ½ cm thick rectangle. Evenly spread a thin layer of lard and start folding it.

Ролат с трешњама и ракијом

Cherry and rakia roll

Састојци:

4 жуманца	4 egg yolks
100 г шећера	100 g of sugar
50 г брашна	50 g of flour
50 г густина	50 g of starch
4 беланца	4 egg whites
кашичица какаа	A teaspoon of cocoa

Крем:

4 жуманца	4 egg yolks
150 г шећера	150 g of sugar
160 г маслаца	160 g of butter
кашичица	A teaspoon of
екстракта ваниле	vanilla extract
0,5 дл трешњеваче	0.5 dl of cherry rakia

И још:

1 дл воде	1 dl of water
4 кашичице шећера	4 teaspoons of sugar
250 г трешања	250 g of cherries

Ingredients:



Припрема:

Крем: Жуманца и шећер мешајте на пари, па додајте маслац и наставите са мешањем док не добијете глатку крему. При крају умешајте ванилу.

Бисквит: Умутите жуманца са шећером док смеса не постане густа и светла. Беланца умутите с преосталим шећером учврсти снег. Додајте томе просејано брашно и густину, а онда и какао.

Лим обложите папиром за печење и премажите танко маслацем. Загрејте рерну на 200°C и пеците бисквит око 15 минута. Док се бисквит пеће, прокувајте 1 дл воде и шећер док не добијете густи умак, па додајте трешњевачу. Извадите печени бисквит на радну површину, натопите га сирупом од шећера и трешњеваче. Премажите бисквит кремом, распоредите трешње без коштице и савијте га по дужој страни.

Preparation:

Cream: Mix egg yolks and sugar on steam, then add butter and continue mixing until you get a smooth cream. Mix in vanilla when close to finishing.

Biscuit: Mix egg yolks with sugar until the mix becomes thick and light-colored. Whip egg whites with the remaining sugar into a solid whipped cream. Add sifted flour and starch, and then cocoa.

Wrap the baking tin with baking paper and cover it with a thin layer of butter. Preheat your oven to 200°C and bake the biscuit for about 15 minutes. While the biscuit is baking, boil 1 dl of water and sugar until you get a thick dip, and then add cherry rakia.

Take out the baked biscuit onto the working surface and soak it with sugar and cherry rakia syrup. Cover the biscuit with cream, arrange cherries without pits on it, and fold it lengthwise.

Садржај • Content

60 | 61 • Градска туристичка организација Крагујевац |
City Tourism Organization of Kragujevac



Историја ракије
The history of rakia

06



Врсте ракија
Types of rakia

10



Кроз старе кафане
Through old inns

17



04

Увод • *Introduction*



08

Печење ракије
некада и сада
Making rakia - then and now



14

Слагање хране и пића
Matching food and drinks



22

Лековита дејства ракије
Healing properties of rakia



www.gtokg.org.rs

Дестилерије
Distilleries

26



Регионална асоцијација
произвођача ракије
“Шумадијска ракија”
*Regional Association of
Rakia Makers “Šumadija Rakia”*



Коктели
Cocktails

52



25

Шумадијски чај
Šumadija tea



40

Винско - ракијски хаб
Wine & Rakia Hub



44

Туристичке туре
Tourist tours



56

Храна • Рецепти
Food • Recipes





Шумадијска ракија

Rakia of Šumadija

Turističke informacije

Градска туристичка
организација Крагујевац

ул. Краља Александра I
Карађорђевића бр. 44
34000 Крагујевац, Србија
Тел: +381 (0)34 332 172, 334 883
e-mail: info@gtokg.org.rs
www.gtokg.org.rs

Туристички инфо центар

Др Зорана Ђинђића 11
34000 Крагујевац, Србија
Тел: +381 (0)34 335 302, 301 306
e-mail: info@gtokg.org.rs
www.suvenirnica.rs

Tourist information

City Tourism Organization
of Kragujevac

Kralja Aleksandra I
Karađorđevića num. 44
34000 Kragujevac, Serbia
Tel: +381(0)34 332 172, 334-883
e-mail: info@gtokg.org.rs
www.gtokg.org.rs

Tourist Info Center

Dr Zorana Đindjića num. 11
34000 Kragujevac, Serbia
Tel: +381 (0)34 335 302, 301 306
e-mail: info@gtokg.org.rs
www.suvenirnica.ra

ISBN-978-86-915531-3-5